

Oppskrift

## Kalvestek med bakte syrlige rotgrønnsaker



1

Sett stekeovnen på 185 °C. Skrell og kutt rotgrønnsakene i passende biter og legg de i langpanne på et bakepapir. Stek de i ca 40 minutter før du legger på rødløk kuttet i

skiver og cherrytomater delt i to.

2

Stek videre i ca 15 minutter før de tas ut. Vend inn kapers, limejuice og skall, olivenolje og urter. Smak til med salt og pepper.

3

Skiv kalvestek og legg i en ildfast form med oksekraft over og varm i ovnen.

Servér kalvestek med syrlige lune rotgrønnsaker.

## Produkter i denne oppskriften

Kalvestek m/Sjy Hel 2,5kg Pk



## Ingredienser

Gilde kalvestek m/sjy	600 g
-----------------------	-------

Oksekraft	2 dl
-----------	------

### Syrlige rotgrønnsaker

Søtpoteter	150 g
------------	-------

Poteter	150 g
---------	-------

Gule beter	100 g
------------	-------

Sellerirot	100 g
------------	-------

Reddiker	50 g
----------	------

Rødbeter	50 g
----------	------

Rødløk	1 stk
--------	-------

Cherrytomater	100 g
---------------	-------

Kapers	2 ss
--------	------

Lime, saft og revet skall	1 stk
---------------------------	-------

Olivenolje	1 dl
------------	------

Bladpersille	2 ss
--------------	------

Salt og pepper